



Bevroren yoghurt pops

Met de Wilton brownie pops mold kun je deze heerlijke bevroren yoghurt pops maken. Leuk en lekker voor in de zomer!

Boodschappenlijstje



LorAnn Extrait de Vanille Artificiel
Transparent -118 ml-

L3020
6,49 €

Overige benodigdheden voor 8 pops:

- 245 gram Griekse yoghurt naturel
- 2 eetlepels room
- 4 theelepel + 85 gram honing
- 40 gram frambozen
- 3 eetlepels gehakte pistaches

Mix 245 gram yoghurt, 2 eetlepels room, 85 gram honing en 1 theelepel vanilla extract in een medium kom tot een glad beslag. Plaats een hele framboos op de bodem van elke vakje in de brownie pops mold.

Vul de vakjes van de mold met 1 tot 1½ theelepel beslag, tik de mold zachtjes tegen de tafel. Strooi wat gehakte pistaches over de yoghurt en beetje honing. Herhaal dit laag voor laag totdat het vakje gevuld is. Steek de lollipop stokjes in de yoghurt en plaats de mold in de vriezer.

De pops zijn klaar na circa 6 uur in de vriezer.

Mede mogelijk gemaakt door Wilton. 